ひかりひろば通信

社会福祉法人
下京ひかり保育園・児童館
下京ひかり保育園
子育て支援ステーションニュース
令和８年１１月発行

保育園 HP

SHIMOGYOUHIKARI_HOIKUEN
保育園保育：インスタ

SHIMOGYOUHIKARI_HOIKUEN
保育園給食：インスタ

〒600-8804　京都市下京区中堂寺前田町 7-3　TEL(075)351－6287

１０月は暑い日があったり、肌寒い日があったり、保育園のこどもたちも、体調を崩しがちでした。１１月は、身体を動かしてあそぶには良い季節です。秋も深まり、保育園でも園外保育ラッシュで、山など自然のある場所にでかけ、身体を動かしてたっぷりとあそびたいと思います。また、食べるものも美味しくなる季節ですね。今回は、２歳児さんが「メロンパン」の手遊びをしていたので、おやつに「メロンパン」をつくってもらいました。カンタンにできますので、是非お家でも挑戦してみて下さい！

秋のおでかけスポット『双ヶ岡（ならびがおか）』

JR 嵯峨野線、花園駅で下車し、西に向かって200m ほど進んだところの北側に、小高い山？丘？が見えてきます。それが『双ヶ岡』です。秋は、どんぐりもたくさん落ちていて、ちょっとした散策や散歩にもなります。一の丘、二の丘、三の丘と三つの丘があり、三の丘の頂上からは、御室仁和寺が一望できます。(3歳くらいからがおすすめ)
丘の上まで登らなくても、十分楽しめますよ。









ひかりマルシェ　令和８年11月28日(土)

いよいよ今月はひかりマルシェです！　ぜひ足を運んでください！



中島農園さんの
野菜販売



お楽しみ！さつまいも○○の試食



ネクタイコーヒーさんのコーヒー

人形劇や
クリスマス制作
等もあります！



カンタン！発酵時間いらず
ちぎりパンレシピ（10 個分）



材料

＊強力粉…190g
＊ぬるま湯…125CC
＊油…9.5g
＊砂糖…12g
＊ドライイースト…3g
＊塩…1.8g

たまごが入らない、
アレルギー対応食！

作り方

① ボウルに砂糖とドライイーストを入れ、軽く混ぜる。
② ぬるま湯→油→塩の順に入れその都度よく混ぜる
③ 強力粉を入れ、手でよくこねる
④ ひとまとまりにして、耐熱容器に入れて、レンジで20 秒あたためる
⑤ 10等分にして、まるめて鉄板に並べ、175℃で10分焼く（焼き色をみて調節）

メロンパンにするなら・・・

メロン皮　10 個分　（★バター…35g　砂糖…50g　たまご 25g　薄力粉…100g）グラニュー糖…大さじ2
★をパンに被せて、グラニュー糖をつけ、メロンパンの模様に切り込みを入れて焼く